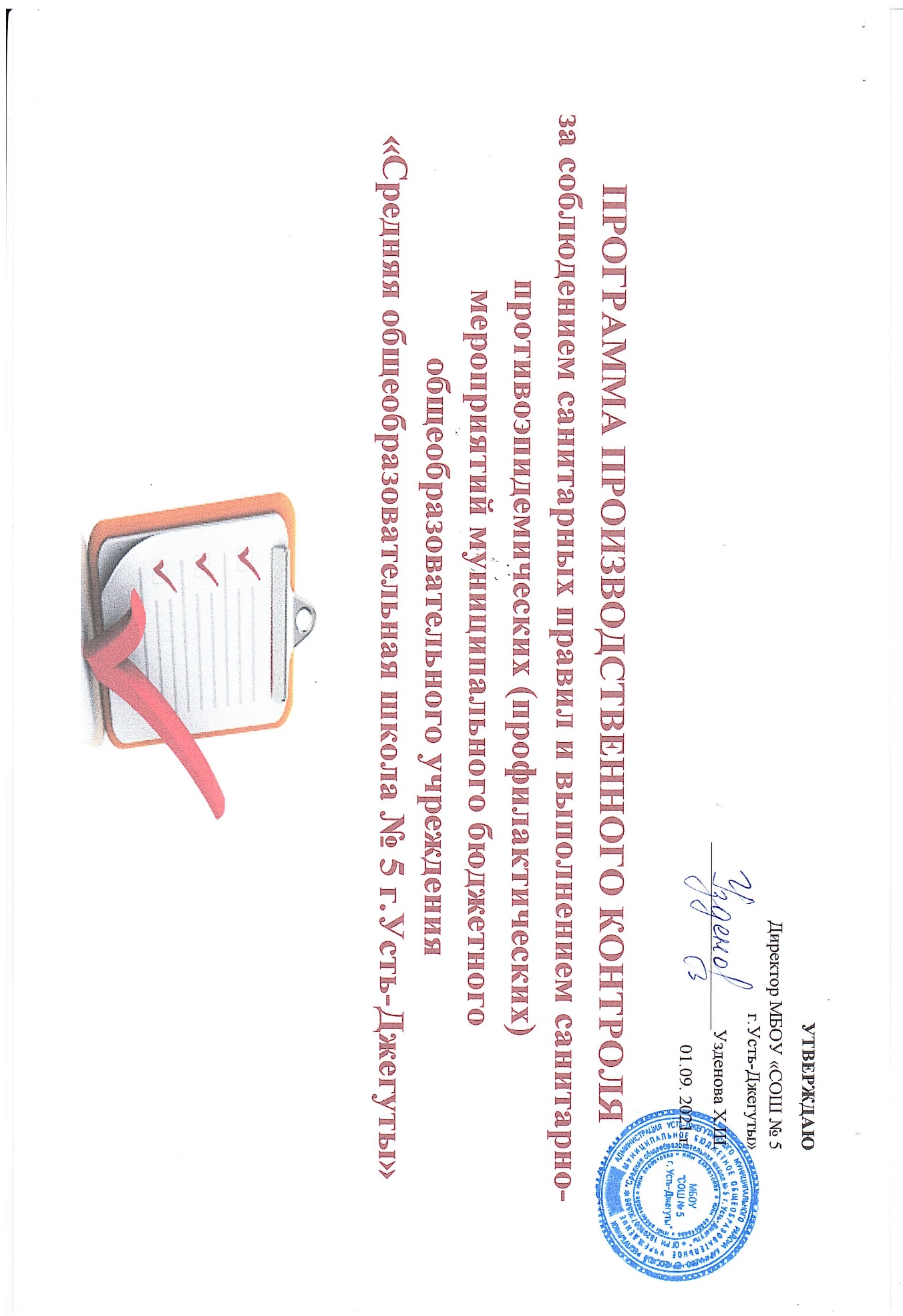
****

**Пояснительная записка**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  «Средняя общеобразовательная школа № 5 г. Усть-Джегуты» (МБОУ «СОШ № 5 г. Усть-Джегуты») | | | |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Узденова Халимат Шакмановна (8 878 75) 7-44-08 | | | |
| Юридический адрес: | 369301, г. Усть-Джегута, улица Балахонова, 13 | | | |
| Фактический адрес: | 369301, г. Усть-Джегута, улица Балахонова, 13 | | | |
| Количество работников: | 50 человек | | | |
| Количество обучающихся: | 330 человек | | | |
| Свидетельство о государственной регистрации | № | 0916 | от | 23.06.1999г. |
| ОГРН | 1020900730586 | | | |
| ИНН | 0909010888 | | | |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № | 213 | от | 15.07.2015г. |

1. **Общие положения**

1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (с изменениями на 24 марта 2021 года).

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Организация производственного контроля в МБОУ «СОШ № 5 г. Усть-Джегуты» возлагается на заместителя директора Эскиндарову Л.Х.

1.4. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора.

1.6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями: Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности. Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека. Факторы среды обитания – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений. Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений. Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека, и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека. Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека. Санитарно-эпидемиологическая обстановка – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время. Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное, или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека. Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний. Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса. Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии). Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и(или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

**2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

**3. Виды деятельности, которые осуществляет ОУ**:

* дошкольное, начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
* дополнительное образование детей и взрослых;
* предоставление социальных услуг без обеспечения проживания.

4. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование нормативного документа | Регистрационный номер |
| 1 | «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» | ФЗ № 52 от 30.03.1999г. |
| 2 | «О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями. | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г. |
| 3 | «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» | от 17.09.1998 № 157-Ф3 |
| 4 | «О качестве и безопасности продуктов питания». | ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. |
| 5 | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». | ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г. |
| 6 | «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях». | СанПиН 2.4.2. 2821-10 |
| 7 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». | СанПиН 2.3/2.43590-20 |
| 8 | «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул». | СанПиН 2.4.4. 2599-10 |
| 9 | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН 2.1.4. 1074-01 |
| 10 | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| 11 | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 1058-01 |
| 12 | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 13 | «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН 2.3.2. 1324-0 |
| 14 | «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения №1 и №2 | СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН 2.2.2./2.4. 2198-07 СанПиН 2.2.2./2.4. 2620-10 |
| 15 | «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры» | приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н |
| 16 | «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» | приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н |
| 17 | * ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; * ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; * ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»; * ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; * ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; * ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; * ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»; * ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» |  |

**5.** **Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля**.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ФИО** | **Занимаемая должность** | **Приказ о назначении** |
| 1 | Узденова Халимат Шакмановна | Директор | № 159/1 от 01.09.2021г. |
| 2 | Эскиндарова Лаура Ханафиевна | Заместитель директора по УР, ответственный по питанию | № 159/1 от 01.09.2021г. |
| 3 | Чернюк Тамара Ивановна | Социальный педагог | № 159/1 от 01.09.2021г. |
| 4 | Борлакова Зульфия Сагитовна | Медработник школы (по согласованию) | № 159/1 от 01.09.2021г. |
| 5 | Кубанова Ельвира Халисовна | Председатель профкома школы,  Учитель (начальные классы) | № 159/1 от 01.09.2021г. |
| 6 | Чомаева Фатима Нурчуковна | Председатель родительского Совета ОУ | № 159/1 от 01.09.2021г. |

**6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодичность контроля** | **Лица, проводящие контроль** | **Нормативная документация** | **Формы учета (регистрации) результатов контроля** |
| **Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ** | | | | | |
| Микроклимат | Температура воздуха помещений  Частота проветривания помещений | Ежедневно | Завхоз Айбазов Т.У. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 | График проветриваний |
| Влажность воздуха склада пищеблока | Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока |
| Освещенность территории и помещений | Наличие и состояние осветительных приборов | 1 раз в 3 дня | Завхоз Айбазов Т.У. | СП 2.4.3648-20 | Журнал визуального производственного контроля |
| Наличие, целостность и тип ламп |
| Шум | Наличие источников шума на территории и в помещениях | Ежемесячно | Завхоз Айбазов Т.У. | СП 2.4.3648-20 | Журнал результатов производственного контроля |
| Условия работы оборудования | По плану техобслуживания | Рабочий по обслуживанию здания  спец организация (по необходимости) | СП 2.4.3648-20, план техобслуживания |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодичность контроля** | **Лица, проводящие контроль** | **Нормативная документация** | **Формы учета (регистрации) результатов контроля** |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); | Каждая поступающая партия | Завхоз Айбазов Т.У. | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Журнал учета входного контроля товаров и продукции |
| – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.); |
| – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.) |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодичность контроля** | **Лица, проводящие контроль** | **Нормативная документация** | **Формы учета (регистрации) результатов контроля** |
| **Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания** | | | | | |
| Режим образовательной деятельности | Объем образовательной нагрузки обучающихся | При составлении и пересмотре расписания занятий | Заместители директора по УВР Эскиндарова Л.Х. и Бондаренко О.М. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | Расписание занятий (гриф согласования) |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Заместители директора по УВР Эскиндарова Л.Х. и Бондаренко О.М. | Классный журнал |
| 1 раз в неделю (выборочно) | Заместители директора по УВР Эскиндарова Л.Х. и Бондаренко О.М. | Классный журнал |
| **Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования** | | | | | |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество текущей уборки | Ежедневно | Завхоз Айбазов Т.У. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | График текущей уборки и дезинфекции помещений |
| Кратность и качество генеральной уборки | Ежемесячно, до конца 2021 года – еженедельно | Завхоз Айбазов Т.У. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Журнал учета проведения генеральной уборки |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодичность контроля** | **Лица, проводящие контроль** | **Нормативная документация** | **Формы учета (регистрации) результатов контроля** |
| Санитарно-противоэпидемический режим | Дезинсекция | Профилактика – ежедневно | Завхоз Айбазов Т.У. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Обследование – 2 раза в месяц.  Уничтожение – по необходимости | Спецорганизация |
| Дератизация | Профилактика –ежедневно | Завхоз Айбазов Т.У. | СП 2.4.3648-20, СП 3.5.3.3223-14 |
| Обследование – ежемесячно.  Уничтожение – весной и осенью, по необходимости | Спецорганизация |
| Санитарное состояние хозяйственной площадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | 2 раза в неделю | Завхоз Айбазов Т.У. | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21,СанПиН 3.5.2.3472-17 | Журнал регистрации результатов производственного контроля |
| Очистка хозяйственной площадки |
| Рабочие растворы дезинфицирующих средств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | Ежедневно | Завхоз Айбазов Т.У. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Журнал учета расходования дезинфицирующих средств |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодичность контроля** | **Лица, проводящие контроль** | **Нормативная документация** | **Формы учета (регистрации) результатов контроля** |
| Внутренняя отделка помещений | Состояние отделки | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания | План-график технического обслуживания | Журнал визуального производственного контроля |
| **Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** | | | | | |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья | Каждая партия | Поставщики, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» Синичкин Г.Э. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции |
| Условия доставки продукции транспортом | Справка |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | Сроки и условия хранения пищевой продукции | Ежедневно | Ответственный по питанию Эскиндарова Л.Х. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Время смены кипяченой воды | Ежедневно 1 раз каждые 3 часа | Ответственный по питанию Эскиндарова Л.Х. | График |
| Температура и влажность на складе | Ежедневно | Повар Боташева М.Х. | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодичность контроля** | **Лица, проводящие контроль** | **Нормативная документация** | **Формы учета (регистрации) результатов контроля** |
|  | Температура холодильного оборудования |  |  | Журнал учета температуры |  |
| Приготовление пищевой продукции | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Ответственный за организацию питания Эскиндарова Л.Х. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| Поточность технологических процессов | Повар Боташева М.Х. | Справка |
| Температура готовности блюд | Каждая партия | Отчет |  |
| Готовые блюда | Суточная проба | Ежедневно от каждой партии | Повара Боташева М.Х. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ведомость |
| Дата и время реализации готовых блюд | Каждая партия | Ответственный по питанию Эскиндарова Л.Х. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Медработник | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Журнал |
| **Объект контроля** | **Определяемые показатели** | **Периодичность контроля** | **Лица, проводящие контроль** | **Нормативная документация** | **Формы учета (регистрации) результатов контроля** |
|  | Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ежедневно | Ответственный за организацию питания Эскиндарова Л.Х. | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Отчет |
| **Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников** | | | | | |
| Гигиеническая подготовка работников | Прохождение работником гигиенической аттестации | Для работников пищеблока – ежегодно.  Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года | Специалист по кадровому делопроизводству Гочияева А.И. | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Личные медицинские книжки.  Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения |
| Состояние работников пищеблока | Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | Ежедневно | Медработник | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Гигиенический журнал (сотрудники) |

7. Перечни

**а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:** помещения пищеблока и иные помещения.

**Организация лабораторных исследований**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показатели исследования** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество замеров** | **Кратность** |
| **Помещения пищеблока** | | | |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2–3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5–10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5–10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 5 смывов | 1 раз в год |
| **Показатели исследования** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество замеров** | **Кратность** |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы | 1 раз в год |
| **Помещения ОУ** | | | |
| Параметры микроклимата (температура воздуха, скорость движения воздуха, относительная влажность) | Помещения для детей и рабочие места | По 2 точки | 2 раза в год |
| Уровень освещенности | 2 помещения (выборочно) | По 3 точки | 1 раз в год в темное время суток |
| Уровень шума | Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции | По 2 точки | 1 раз в год и внепланово (после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования) |
| Аэроионный состав воздуха | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией, помещения для детей | По 3 точки | 1 раз в год и внепланово (при закупке новой мебели, книг и других товаров; после ремонтных работ) |

**б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** кефир, сметана, молоко.

**в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Профессия** | **Характер производимых работ и вредный фактор** | **Кратность периодического медосмотра** | **Кратность профессионально-гигиенической подготовки** |
| 1 | Педагоги: учителя, заместители директора, делопроизводитель, педагог-библиотекарь | Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Директор | Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Завхоз повар, помощники повара | Подъём и перемещение груза вручную. | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работа, связанная с мышечным напряжением |
| Работы при повышенных температурах |
| 4 | Учитель технологии | Пыль растительного происхождения | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Учитель информатики | Зрительно-напряженные работы, связанные с работами на компьютерах | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ |
| 6 | Уборщица служебных помещений | Синтетические моющие средства  Хлор и его соединения  Работа, связанная с мышечным напряжением | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Учитель химии | Работа с веществами и соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 8 | Дворник  Сторож | Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза вручную | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

**г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по** **вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и** **отчетности** | **Периодичность** **заполнения** | **Ответственное лицо** |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Медработник Борлакова З.С. |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию Боташева М.Х. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник Борлакова З.С. |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник Борлакова З.С. |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Заместитель директора по УВР Эскиндарова Л.Х. |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | По факту | Директор Узденова Х.Ш. |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Завхоз Айбазов Т.У. |
| Журнал учета расходования дезинфицирующих средств | Ежедневно | Завхоз Айбазов Т.У. |
| Ведомость контроля за рационом  питания | Ежедневно | Заместитель директора по УВР Эскиндарова Л.Х. |
| Журнал регистрации температуры и влажности | Ежедневно | Завхоз Айбазов Т.У. |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно | Медработник Борлакова З.С. |
| **Наименование форм учета и** **отчетности** | **Периодичность** **заполнения** | **Ответственное лицо** |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | По факту | Специалист по кадровому делопроизводству |
| Классный журнал | 1 раз в неделю (выборочно) | Заместитель директора по УВР Эскиндарова Л.Х. |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Завхоз Айбазов Т.У. |

**д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Перечень возможных** **аварийных ситуаций** | **Первоочередные мероприятия,** **направленные на ликвидацию** | **Ответственное** **должностное лицо** |
| Пожар | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаруживший |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи | Сообщить в соответствующую службу | Завхоз Айбазов Т.У. |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку | Завхоз Айбазов Т.У. |
| Выход из строя технологического и холодильного оборудования | Ограничение ассортимента блюд - организация ремонта оборудования | Директор, завхоз |
| **Перечень возможных** **аварийных ситуаций** | **Первоочередные мероприятия,** **направленные на ликвидацию** | **Ответственное** **должностное лицо** |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу | Завхоз Айбазов Т.У. |
| Ответственный по организацию питания Эскиндарова Л.Х. |
| Директор Узденова Х.Ш. |

е) Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Факторы производственной среды** | **Влияние на организм человека** | **Меры профилактики** |
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения). | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз. |
| **Факторы производственной среды** | **Влияние на организм человека** | **Меры профилактики** |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены |

8. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование мероприятий** | **Периодичность** |
| 1 | Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований | Постоянно |
| 2 | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников при приемке на работу | При приеме на работу |
| 3 | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции. | Постоянно |
| 4 | Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории. | Постоянно |
| 5 | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов | Постоянно |
| 6 | Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб. | Постоянно |
| 7 | Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок. | Постоянно |
| 8 | Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания. | Постоянно |
| 9 | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары детского обихода, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов. | Постоянно |
| 10 | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения. | Постоянно |
| 11 | Санитарно - просветительская работа | Постоянно |
| 12 | Профилактика травматизма и несчастных случаев | Постоянно |

**Заместитель директора по УВР, ответственный за организацию горячего питания Эскиндарова Л.Х.**